Italienische Rezepte

Kalbsschnitzel mit Makkaroni und Tomaten

Anzahl: 4 Portionen
Gattung: Fleisch, Italien, Kalb, Teigware, Tomate

4	Kalbsschnitzel		-geschn.
3 Essl.	Butter oder Öl	100 g	Makkaroni
2	groß. gehäutete Tomaten		Salz
4 Scheiben	Zitrone		Pfeffer
1	Ei, hartgekocht u. gehackt	1 Teel.	Petersilie, gehackt
	Kopfsalat		Wasserkresse erfaßt von:
1	klein. Dose Anchovisfilets		-Michael Bromberg
1	groß. Zwiebel, in Scheiben		

(Bistecchine di Vitello alla Milanese)

Die Makkaroni in einen Topf mit kochendem Wasser geben.

Die Hälfte der Butter oder es Öls in eine Bratpfanne geben, erhitzen und darin die Zwiebelscheiben und die Tomaten weich schmoren. Zwiebeln und Tomaten auf eine heiße Platte legen.

Den Rest der Butter erhitzen und darin die gewürzten Kalbsschnitzel braten.

Die Makkaroni aus dem Wasser nehmen, abtropfen lassen und die Zwiebel-Tomatenmischung darunter mengen. Gut würzen. Anschließend die Makkaroni auf einer Platte anrichten und die Schnitzel darauf legen. Mit Zitronenscheiben, einigen Salatblättern, gehacktem Ei, Petersilie, der Wasserkresse und den Anchovisfilets garnieren.